



元氣のみなもとをつくってます  
**大商金山牧場**

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2024 年 4 月 23 日

株式会社大商金山牧場

**4 月 23 日は「ビールの日」ビールに合う新商品発売開始  
ブランド豚のおつまみ 3 種セット  
「初代グランドチャンピオン」ブランド豚を手軽に**

総合食肉業の株式会社大商金山牧場(本社:山形県東田川郡庄内町、代表取締役社長:小野木 重弥)は、ビールのおつまみにぴったりの、ブランド豚を使用した商品 3 種をセットにした『米の娘ぶたおつまみセット』を、「ビールの日」である 2024 年 4 月 23 日(火)より、自社オンラインショップにて発売を開始しました。

(URL <https://www.komenokofarm.com/?pid=177003425>)



**■初代グランドチャンピオンに輝いたブランド豚「米の娘ぶた®」のおつまみセット**

この度発売を開始した『米の娘ぶたおつまみセット』は、当社のブランド豚である「米の娘ぶた」をより手軽に味わってもらうため、オンラインショップで人気 No.1 の「米の娘餃子」(30g×10 個入 1 パック)と、「米の娘ぶたモモ大吟醸酒粕味噌漬け」(120g 2 パック)、美味しくリニューアルしオンラインショップでは初登場の「米の娘ぶたウインナー」(オリジナルとハーブ各 120g 1 パック)の 3 種を詰め合わせた、お酒との相性抜群なセット商品です。

当社が育てる「米の娘ぶた®」は、2013 年開催の食肉産業展の人気イベント「銘柄ポーク好感度コンテスト」で最優秀賞を受賞。さらに過去 10 年間の最優秀賞銘柄で競った「グランドチャンピオン大会」では最高賞となる初代グランドチャンピオンに輝いたブランド豚です。

豚は繊細な生き物で、環境の変化や体調不良などによるストレスが肉質にも影響するため、「米の娘ぶた」は国産の飼料用米と乳清(ホエー)を配合した飼料を食べ、豊かな自然に恵まれた山形県金山町に所在する「米の娘ファーム」にて、ストレスをかけずに育てられています。そのため、肉質がやわらかく、かむたびにうまみがあふれるあっさりとした甘い脂が特長です。

そんな「米の娘ぶた」を使った「米の娘ぶたウインナー」は美味しくリニューアルし、オンラインショップでは新発売。新たにハーブ味が加わり、香りもよく女性にもおすすめな商品です。甘い脂がウインナー1本1本にぎゅっと詰まっており、噛むたびに口の中ではじけます。

「米の娘餃子」は、山形県金山町にある自社工場「米の娘家」で製造され、「米の娘ぶた」と野菜の旨みがぎゅっと詰まった餃子です。「米の娘ぶた」本来の旨みを引き出すため、自社工場から一度も冷凍していない状態のまま直送された豚肉を使用。生の豚の風味を活かすことで、冷凍した肉を使用するよりも肉の旨みと香りをアップさせました。

また、味噌漬けは当社のロングセラー商品で、山形県産米から製造した純米大吟醸酒粕を使用しています。地元・山形県産にこだわり、酒粕の芳醇な香りでより品のある味わいに仕立てた味噌に、より柔らかい部分を厳選した「米の娘ぶた」のモモを漬け込みました。赤みが多く硬いというイメージのあるモモですが、柔らかな肉質が特長である「米の娘ぶた」はモモも柔らか。さらに一口サイズにカットされており、解凍後に焼くだけで手軽に「米の娘ぶた」をお楽しみいただけます。

「米の娘ぶた」を使用した餃子と、より柔らかい部分を厳選した「米の娘ぶた」のモモ味噌漬け、リニューアルしオンラインショップ初登場のウインナーをセットにした『米の娘ぶたおつまみセット』は、今年も猛暑が予想される夏に向けた新商品として、4月23日の「ビールの日」に発売に至りました、

#### ■最先端の衛生設備で抜群の鮮度を確保 100%再エネで育てたサステナブルなブランド豚

「米の娘ぶた」は、飼料だけではなく、加工にもこだわりがあります。当社加工工場「大商金山牧場ミートセンター」は、公設のと畜場「庄内食肉流通センター」と併設しており、お互いの冷却室がレールで直接つながっています。そのため、と畜から出荷まで、外気に一切触れることがなく、冷凍も不要で、抜群の鮮度を確保したまま自社工場から直送することが可能です。また「米の娘ぶた」は、食品安全 マネジメントシステムの国際標準規格「ISO22000」



「FSSC22000」を認証取得した「大商金山牧場カット事業部」にて各部位ごとにカット。平成30年3月には、自社農場「米の娘ファーム」が公益社団法人中央畜産会より認証を受け、山形県内の養豚牧場では初となる「農場 HACCP 認証農場」になり、安心・安全なお肉を提供しています。

当社は、「食」への安心・安全を最優先に考え「元気のみなもとをつくる」をモットーに、食肉の生産から、加工・販売までおこなう山形県の総合食肉会社です。当社はこれからも、自社ブランド豚「米の娘ぶた」を中心に、“循環型農業”の実現を目指し、地域社会への貢献にも力を入れて、東北・山形県から“元気のみなもと”を発信していきます。

## 【商品概要】

商品名 : 米の娘ぶたおつまみセット  
価格 : 2,690 円(税込)送料別  
内容量 : 米の娘餃子 30g10 個入×1 パック  
米の娘ぶたモモ大吟醸酒粕みそ漬 120g×2 パック  
米の娘ぶたウインナー(オリジナル・ハーブ各 120g×1  
パック)

商品特徴 : 「米の娘ぶた®」本来の旨みを引き出した「米の娘餃子」(30g×10 個入 1 パック)と、山形県産にこだわったお米と大豆で作ったみそに漬けた「米の娘ぶたモモ大吟醸酒粕味噌漬」(120g 2 パック)、甘い脂がはじける米の娘ぶたウインナー 120g、米の娘ぶたウインナー 120g(ハーブ)をセットにした商品。

販路 : 自社通販サイト <https://www.komenokofarm.com/>



上 : 米の娘餃子  
左 : 米の娘ぶたモモ大吟醸酒粕味噌漬、  
右 : 米の娘ぶたウインナー  
(左 : ハーブ、右 : オリジナル)

## 【会社概要】

社名 : 株式会社大商金山牧場(たいしょうかねやまぼくじょう)

代表 : 代表取締役社長 小野木 重弥

本社所在地 : 山形県東田川郡庄内町家根合字中荒田 21-2

TEL : 0234-43-8629

URL : <https://www.taisho-meat.co.jp/index.html>

設立 : 1979 年(昭和 54 年)7 月

資本金 : 10,000 万円

事業内容 : 豚・生産飼育業務、豚肉脱骨・整形及び部分肉製造業務、業務用食肉アウトパック業務、食肉・加工食品卸売業務、生鮮食品・米穀の販売、食肉加工品製造販売・飲食販売業バイオガス発電事業



米の娘(こ)ファーム



米の娘(こ)ぶた

|  |
|--|
| 本件に関するお問い合わせ先  |
| 大商金山牧場 広報担当 佐藤(さとう)  |
| Mobile: 080-8439-4255  |
| 電話: 0234-31-4129   |
| E-mail: <a href="mailto:taishokouhou@taisho-meat.jp">taishokouhou@taisho-meat.jp</a> |